



**TECNOSERVICE'21 srl**

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: [staff@technochef.it](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



| KENNWORT                    | BESCHREIBUNG                                                                                                                                                                                                              | PREIS/LIEFERUNG                |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>ITF-EC8/I</b>            | MODULAR elektrischer Pizzaofen, für 6 Pizzen Durchm. 300 mm, Version mit EDELSTAHL-FRONT, KAMMER VOLLSTÄNDIG aus FEUERFESTEM Material mm 930x630x170h, V.400/3, Kw.7,3, Gewicht 176 kg, Außenabmessungen mm 1320x960x400h | <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage |
| PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG |                                                                                                                                                                                                                           |                                |

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN , MODULAR, Modular für 6 Pizzen, EURO CLASSIC-Linie :

- Version mit **Edelstahlfront** ,
- **KOMPLETTE KOCHKAMMER** aus **feuerfestem Material** mit den Maßen **930 x 630 x 170 mm**, mit leistungsstarker und widerstandsfähiger Kochfläche und -platte,
- **Ladekapazität pro Raum: 6 PIZZAS** Durchm. **300 mm** oder **2 600x400 mm Backbleche** ,
- „**Hy-pe**“-**Heizelemente** aus **gepanzertem Edelstahl**, die in das feuerfeste Material des Kochfelds und der Decke integriert sind,
- **digitales Bedienfeld** ,
- **Steuerung der separaten Kochfeld- und Deckenstromversorgung** ,
- **maximale Kochtemperatur 450 °C** ,
- Wärmedämmung,
- Dampfabzug auf der Rückseite der Kammer,
- **unabhängige Steuerung** für jeden Raum,
- **Gepanzerte NADELWiderstände, jeweils 1 für jedes Loch des Feuerfestmaterials oben und unten eingesetzt , sorgen für maximale TEMPERATURGLEICHMÄSSIGKEIT** und sind gleichzeitig von der Rückseite aus **EINZELN AUSWECHSELBAR , OHNE DEMONTAGE des Feuerfestmaterials.**
- **Tür mit Fenster aus gehärtetem Glas** ,
- ausbalancierte Vordertüren,
- **Halogenlampen** mit hoher Widerstandsfähigkeit und Lichtleistung.

Zubehör/Optionen:

- **Ofenstützen** mit **Blechhalterführungen** aus lackiertem Stahl, erhältlich in **den Höhen 500 mm, 700 mm und 860 mm** ,
- **Gärungszellen** für Monoblock-Öfen, Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung **mit Thermostatregelung (Temperatur 0°/+90°C)**, erhältlich in **den Höhen 500 mm und 700 mm** zur Anpassung an Module mit 1 oder 2 Kammern,
- Fuß pro Sauerteigzelle,
- Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront,
- 4-Rad-Set, 2 davon mit Bremse.

HERGESTELLT IN ITALIEN

| TECHNISCHES DATENBLATT                                                                                |                                                                                         |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|                                                                                                       | <b>Stromversorgung</b>                                                                  | Trifase                       |
|                                                                                                       | <b>Volt</b>                                                                             | V 400/3                       |
|                                                                                                       | <b>Frequenz (Hz)</b>                                                                    | 50                            |
|                                                                                                       | <b>Leistung (Kw)</b>                                                                    | 7,3                           |
|                                                                                                       | <b>Nettogewicht (Kg)</b>                                                                | 176                           |
|                                                                                                       | <b>Breite (mm)</b>                                                                      | 1320                          |
|                                                                                                       | <b>Tiefe (mm)</b>                                                                       | 960                           |
|                                                                                                       | <b>Höhe (mm)</b>                                                                        | 400                           |
| TECHNISCHES DATENBLATT                                                                                |                                                                                         |                               |
| KODE/FOTO                                                                                             | BESCHREIBUNG                                                                            | PREIS/LIEFERUNG               |
| <b>ITF-PPD</b><br> | <b>Füße zum Aufgehen von Zellen</b><br>Füße für Sauerteigzellen (H min. 8 / max. 20 cm) | <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage |
| <b>ITF-KRF</b><br> | <b>Allradsatz</b><br>Kit 4 Räder, von denen 2 mit Bremse (h 16 cm)                      | <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage |

**ITF-KC8**

Lieferung 8 bis 15 Tage

**Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront**

Einzelhaubenmodul mit Edelstahlfront für Öfen Mod. EC8 / I und EC8 / R, Abmessung 1320x1130x160h

**ITF-SEC8**

Lieferung 8 bis 15 Tage

**Träger aus lackiertem Stahl**

Stütze aus lackiertem Stahl für Backofen Mod. EC8 / I und EC8 / R, Gewicht 49 kg, Abmessung 1330 x 960 x 860 h

**ITF-BC8/I**

Lieferung 8 bis 15 Tage

**Gärzelle mit Edelstahlfront**

Gärzelle für Öfen Mod. EC8/I, Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung mit Thermostatregelung (Temp. 0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Gewicht 70 kg, Abm. mm .1320x960x700h



**Modulo cappa**  
KC8 - dim.mm.1320x1130x160h



**Modulo cottura camera**  
EC8/I - dim.mm.930x630x170h



**Modulo cottura camera**  
EC8/I - dim.mm.930x630x170h



**Modulo cottura camera**  
EC8/I - dim.mm.930x630x170h



**Cella di lievitazione**  
BC8 - dim.mm.1320x960x700h



**Modulo cappa**  
KC8 - dim.mm.1320x1130x160h

**Modulo cottura camera**  
EC8/I - dim.mm.930x630x170h

**Supporto aperto per forno**  
SEC8 - dim.mm.1330x960x860h





Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.  
**Resistenze corazzate Hype** inserite nel materiale refrattario.



## EURO / CL

Forno elettrico modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria. Disponibile in versione CLASSIC e STAND. Possibilità di inserire la "vaporiera" su ogni camera di cottura.



CL



PANNELLO COMANDI DIGITALE



Regolazione separata potenza cielo e piano di cottura

### EFFICIENCY & TECHNOLOGY



450° 450°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA



ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO



VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI



MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

OPTIONAL



Composizioni EURO

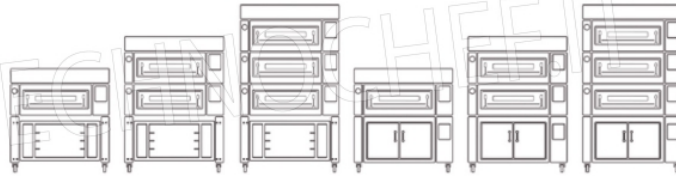
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro



**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
**LOADING CAPACITY PER DECK**

**EC8 I/R** DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 93 x P/D 63 cm  
6 Pizze Ø 30 cm  
2 Teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm



**DATI TECNICI**  
**TECHNICAL CHART**



| Euro           | Dimensioni interne (cm)  |     |     | Dimensioni esterne (cm)  |     |     | Peso     | Alimentazione | Potenza | Potenza | Assorbimento | Temperatura | N° Teglie     |
|----------------|--------------------------|-----|-----|--------------------------|-----|-----|----------|---------------|---------|---------|--------------|-------------|---------------|
|                | Internal dimensions (cm) |     |     | External dimensions (cm) |     |     | Weight   | Supply        | Power   | Power   | Absorption   | Temperature | # Baking pans |
|                | A/H                      | L/W | P/D | A/H                      | L/W | P/D | KG       | V/Ph/Hz       | KW      | KW/h    | Ampere       | °C          | 60x40 cm      |
| EC8 I/R - DECK | 17                       | 93  | 63  | 40                       | 132 | 96  | 176      | 400/3/50-60   | 7,3     | 3,8     | 12           | 0/450       |               |
| EC8 - HOOD     |                          |     |     | 36                       | 132 | 113 | 30       |               |         |         |              |             |               |
| EC8 - PROVER   |                          |     |     | 70/50                    | 132 | 96  | 70/55    | 230/1/50-60   | 1       | 0,5     |              | 0/90        | 14/6          |
| SEC8 - STAND   |                          |     |     | 86/70/50                 | 133 | 96  | 45/44/37 |               |         |         |              |             | 16/6/6        |

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front